

Un estudio detecta micotoxinas en polen de abeja comercializado para el consumo humano

[V lavanguardia.com/vida/20230518/8976813/estudio-detecta-micotoxinas-polen-abeja-comercializado-consumo-humano.html](https://lavanguardia.com/vida/20230518/8976813/estudio-detecta-micotoxinas-polen-abeja-comercializado-consumo-humano.html)

AGENCIAS

SEGURIDAD ALIMENTARIA

Almería, 18 may (EFE).- Un estudio liderado por el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), en colaboración con la Universidad de Almería (UAL), ha detectado la presencia de cuatro micotoxinas -aflatoxina B1, ocratoxina A, zearalenona y deoxynivalenol- en muestras de polen de hasta 28 países, entre ellos España, que "representan una amenaza latente para la salud humana".

Almería, 18 may (EFE).- Un estudio liderado por el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), en colaboración con la Universidad de Almería (UAL), ha detectado la presencia de cuatro micotoxinas -aflatoxina B1, ocratoxina A, zearalenona y deoxynivalenol- en muestras de polen de hasta 28 países, entre ellos España, que "representan una amenaza latente para la salud humana".

Según ha trasladado en una nota el CSIC, en este estudio se ha evaluado, mediante ensayos inmunoenzimáticos, la presencia de cinco micotoxinas -aflatoxina B1, ocratoxina A, zearalenona, deoxinivalenol y toxina T2- en 80 muestras de polen apícola destinado al consumo humano de países como China, España, Estados Unidos, India, Italia y Rusia, entre otros.

Según han precisado, este producto natural ha ganado "popularidad" por sus beneficios nutricionales y medicinales y por su posible uso como alimento y suplemento para el ganado.

Sin embargo, algunas de las micotoxinas detectadas, como las aflatoxinas, han sido reconocidas por la International Agency for Research on Cancer (IARC) como los compuestos naturales con "mayor potencial cancerígeno" para humanos que se conocen, seguidas por la ocratoxina A, el deoxinivalenol o la zearalenona.

Las micotoxinas son una familia de moléculas que suelen encontrarse en los alimentos y que pueden suponer un riesgo para la salud de los consumidores, y para las que no se han establecido restricciones legales en el polen de abeja. Junto a los efectos

cancerígenos, también se han descrito como "potentes agentes inmunosupresores, mutagénicos y teratogénicos".

"A través de la técnica ELISA, se han detectado micotoxinas en todas las muestras analizadas", explica María Dolores Hernando, investigadora de la Estación Experimental de Zonas Áridas (EEZA-CSIC), tras la publicación de este trabajo en la revista 'Food Control'.

"Estas muestras, además de la distinta procedencia, incluyen una amplia diversidad en las características del polen comercializado para consumo humano, como su forma de producción (convencional y ecológica), su composición floral (mono y multifloral) y su procesado (polen fresco, deshidratado y como pan de abeja)", añade.

El equipo de investigación ha evaluado también el margen de exposición como indicador del nivel de peligro sanitario sobre la presencia de micotoxinas cancerígenas y el riesgo asociado con la exposición a una o más micotoxinas.

Para ello se han considerado los datos de consumo del 'Comprehensive European Food Consumption Database' de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA, por sus siglas en inglés), para diferentes grupos de población.

En el 28% de los casos analizados, el contenido de deoxynivalenol sobrepasa los valores de referencia toxicológicos, mientras la aflatoxina B1, a consecuencia de su concentración y frecuencia de detección, del 98%, se considera de alta preocupación en el 84% de los casos.

Debido a la "falta de información sobre el alcance de la contaminación con sustancias peligrosas del polen de abeja", consideran que aún hay una serie de "interrogantes" sobre la seguridad de este producto apícola.

Los investigadores de este trabajo ponen de manifiesto la necesidad de mejorar los procesos de secado y conservación del polen, así como la ampliación de los controles de seguridad alimentaria a productos considerados, en general, de bajo consumo.

El estudio se ha desarrollado en el marco del proyecto europeo 'FoodTraNet' dentro de las Acciones Marie Skłodowska-Curie. EFE